

Peynirli Mantar Dolması

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 3/10

Büyük mantarların içi peynirli harçla dolunca kısa sürede zarif ama zahmetsiz bir fırın operatifi çıkar.

Malzemeler

- 12 adet Büyük mantar
- 120 gr Krem peynir
- 40 gr Parmesan
- 1 diş Sarımsak

Yapılış

1. Mantarların saplarını ayırıp sap kısımlarını ince doğrayın.
2. Krem peynir, parmesan ve ezilmiş sarımsak mantar saplarıyla karıştırın.
3. Hazırladığınız harcın mantar kapaklarına paylaştırın.
4. Mantarları 200°C fırında üstleri renk alana kadar 18-20 dakika pişirin.
5. Dolmaları sıcakken servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantarların içini oyarken kenarları inceltmeyin; fırında pişerken formu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze kekik serpererek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt